

# 令和 7 年度佐賀県食品衛生監視指導計画（案）の概要

## 前年度からの主な変更点

---

### 第 3 監視指導に関する事項

#### 2 重点監視事項

##### (1) 食中毒予防に係る事項 (P6)

県内及び全国での食中毒の発生状況を考慮し、特に食中毒の発生の多かったアニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターに重点を置いて、食中毒防止対策に取り組みます。

(参考：令和 6 年佐賀県内の食中毒発生状況)

食中毒発生件数 8 件（アニサキス 3 件、ノロウイルス 2 件、クドア・セブテンブクタータ 1 件、腸管出血性大腸菌 O157 1 件、ヒスタミン 1 件）

総患者数 62 人

##### (4) 輸出食品に係る事項 (P8)

米国及び中国等へ輸出する水産食品取扱事業者、及び米国及び香港等へ輸出する食肉取扱事業者へ定期的な立入りを行い、施設の衛生状況や HACCP の実施状況を監視、検査します。

##### (5) 食品表示に係る事項 (P8)

アレルギーの不適切な表示による自主回収事例等が多いことから、食品の製造者及び加工者に対して適正な表示の徹底に係る指導を行います。

### 第 4 食品等の検査に関する事項

#### 令和 7 年度食品等取去検査計画 (P11)

取去検体数 778 検体

延検査検体数 1,001 検体（1 検体あたりの検査実施項目数の総和）

### 第 9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項 (P15)

食品衛生監視員の食中毒対応力強化のため、研修会を充実していきます。

食品衛生責任者の講習会で改めて食中毒予防対策を周知・徹底します。

## 計画の概要

### 1. 監視指導の実施期間

令和7年（2025年）4月1日から令和8年（2026年）3月31日まで

### 2. 監視指導の実施体制

監視指導等の実施機関	健康福祉部生活衛生課 保健福祉事務所（5ヶ所） 食肉衛生検査所 公益財団法人佐賀県食鳥肉衛生協会
試験検査実施機関	保健福祉事務所（5ヶ所） 衛生薬業センター 食肉衛生検査所

### 3. 重点監視事項

- 1) 食中毒予防対策
- 2) 食品への異物混入対策
- 3) HACCP に沿った衛生管理
- 4) 輸出食品取扱業者への監視指導
- 5) 食品表示の適正化

### 4. 年間監視計画

- 1) 通常監視（更新監視を含む。）
- 2) 一斉監視
- 3) その他、緊急監視等

### 5. 立入検査実施計画

食品関係施設への立入検査に当たっては、健康危害発生リスク、営業の特殊性及び流通の広域性等を考慮し過去の違反事例等を勘案し、5つのランクに分類し監視指導を実施する。

分類	立入頻度	考え方
A	1年に2回以上	特に監視指導が必要と認める施設（注）
B	1年に1回以上	食中毒の発生頻度が高い又は食中毒発生時多数の患者が予想される業種
C	2年に1回以上	食中毒の発生頻度が中程度又は広域流通食品を取り扱う業種
D	5年に1回以上	食中毒の発生頻度が低い業種で他の食品危害が少ない業種
E	必要に応じて	食中毒の発生頻度が特に低い業種

（注）令和7年度は、過去3年間食中毒が発生した施設及び生食用食肉取扱施設を対象とする。

## 6. 収去検査

※収去・・・食品衛生法に基づき、販売されている食品等を試験検査用に持ち帰ること。

令和7年度 収去検体予定数	778 検体
試験検査品目	魚介類、食肉・卵類及びその加工品、野菜・果実及びその加工品、穀類及びその加工品、冷凍食品、乳及び乳製品、アイスクリーム類・氷菓、菓子類、清涼飲料水、その他の食品、器具及び容器包装等
試験検査項目	●微生物検査（一般細菌、大腸菌、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等） ●理化学検査（残留農薬、食品添加物、鉛、カドミウム等） ●残留動物用医薬品検査（抗生物質、合成抗菌剤等）

## 7. 食中毒等の健康危害発生時の対応

事件の関連調査及び検査などを迅速に実施し、原因究明に努めるとともに、原因施設に対しては、再発防止、被害の拡大防止のための行政処分等を実施

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒発生時には、広域連携協議会において、厚生労働省と関係自治体間で情報を共有し、その協議結果に基づいて被害の拡大防止のために必要な対策を講じる。

また、指定成分等を含む食品等による健康被害情報があった場合には、医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、法第8条第2項の規定に基づき厚生労働大臣への報告を行う。

## 8. 情報提供及び意見交換の実施

- 1) 消費者や食品等事業者とのリスクコミュニケーションを実施
- 2) 家庭内食中毒を防止するため、テレビ、ラジオ、新聞、県のホームページや広報誌等を通じ、消費者等食品衛生に関する情報提供
- 3) 食品衛生知識の普及啓発のため、事業者・消費者等から求めがあった場合や必要に応じ、食品衛生講習会等を実施し、あわせて意見交換を実施

## 9. 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

- 1) 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置
- 2) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
- 3) HACCP システム運用支援

## 10. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

- 1) 食品衛生監視員、と畜検査員、試験検査担当職員等関係職員の資質の向上
- 2) 国の研修会等への積極的な職員の派遣等による計画的な研修の実施
- 3) 食品衛生監視員向けの HACCP に関する研修等の実施
- 4) 食品衛生責任者について、定期的な講習会の受講により新たな知識の習得に努めさせる。
- 5) 食品等事業者自らが実施する食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上についての助言指導



## 参考資料

### 1. 食中毒発生状況 (件数)

年	令和2年	3年	4年	5年	6年
発生件数	12	5	7	5	8

### 2. 検査等の実施状況

【食品等の試験検査】 (令和5年度)

検査品目	検査項目	検査検体数 ( )は違反件数
畜産食品、水産食品、農産食品及びそれらの加工品等	微生物	615(0)
	残留農薬	49(0)
	添加物	121(0)
	動物用医薬品	825(0)
	その他(成分規格等)	25(0)

【と畜場法に基づく検査】 (頭数)

年度	牛	豚	めん・山羊	馬
3年度	5,098	101,357	0	1
4年度	5,177	99,963	0	0
5年度	4,991	100,428	0	0

### 3. 食中毒に関する食品営業施設の行政処分等の状況

(件数)

年度	営業禁止	営業停止	改善命令	その他
3年度	0	0	0	0
4年度	0	2	0	5
5年度	0	1	0	3

### 4. 監視指導件数

(件数)

年度	2年度	3年度	4年度	5年度
監視件数	6,900	4,950	6,058	6,433

## 5. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上の取組

### 【職員研修等】

年度	主な研修内容
令和6年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生新任者研修</li> <li>・感染症・食中毒等疫学調査専門研修</li> <li>・北部九州食中毒疫学調査研修</li> <li>・食中毒疫学研修会</li> <li>・HACCP システムに係る講習会</li> <li>・対米・対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会</li> <li>・食品衛生監視指導研修</li> <li>・全国衛生微生物協議会</li> <li>・下痢原性大腸菌遺伝子検査法研修</li> <li>・九州衛生環境技術協議会</li> <li>・健康危機管理研修</li> <li>・日本臨床微生物学会</li> <li>・日本食品微生物学会</li> <li>・信頼性確保部門責任者等研修会</li> <li>・全国衛生化学技術協議会年会</li> <li>・地域保健総合推進事業に基づく九州ブロック模擬訓練</li> <li>・日本食品衛生学会学術講演会</li> <li>・地方衛生研究所全国協議会近畿支部自然毒部会研究発表会</li> <li>・食品衛生化学研究セミナー</li> <li>・GC、LC カラムセミナーおよび分析装置基礎セミナー</li> <li>・分析装置メンテナンスセミナー</li> <li>・中央畜産技術研修会</li> <li>・全国公衆衛生獣医師協議会調査研究発表会</li> <li>・食肉および食鳥肉衛生技術研修</li> <li>・食肉の対米輸出等に関する実地研修</li> <li>・対米輸出認定施設における腸管出血性大腸菌およびサルモネラの検査法に関する実習</li> <li>・九州地区食肉衛生検査所協議会研究部会</li> <li>・自治体職員向け食肉及び水産食品の輸出に関する研修会</li> <li>・全国食肉衛生検査所協議会病理研修会</li> <li>・全国食肉衛生検査所協議会微生物部会総会・研修会</li> <li>・全国食肉衛生検査所協議会理化学部会総会及び研修会 等</li> </ul>